

Weihnachten 2021

Scheunen-Menü

Geflügelleberparfait an Spitzkohlsalat
mit hausgebackenem Walnussbrot und Sandorngel
oder wahlweise

Geflämte Westerwälder Lachsforelle
mit Röstzwiebelcreme und knusprigem Hafer

Steinbeisser-Loin vom Grill
an Karotten-Ingwer-Püree im Endiviensud mit Kartoffelstroh

Eifeler Rinderfilet-Medailon vom Grill
oder wahlweise
Bauern-Entenbrust aus dem Bergischen rosa gebraten
auf Rotweinschalotten

mit Petersilienwurzel-Törtchen und Blattspinat

Lauwarmer Mohnkuchen mit weißem Zimteis
und karamellisiertem Valrhona-Schokoladenmousse

Menüpreis € 72,00

Allergie Hinweis: In unserer Küche verarbeiten wir jeden Tag frische Produkte. Demnach auch Eier, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fische, Erdnüsse, Krebstiere (Krustentiere), Nüsse (Schalenfrüchte), Weichtiere (Mollusken), Schwefeldioxid, Sulfid und Lupine. Sollten Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten haben, spricht uns bitte rechtzeitig an. Gerne ändern wir dann entsprechend die Speisen. Bitte beachtet dass **alle** unsere Speisen trotzdem Spuren der Allergene enthalten können!

Weitere Auskünfte erhaltet Ihr gerne bei unserem Service.

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!

Bei uns gilt die 2G-Regel, und die aktuelle Corona-Schutzverordnung!

im Gasthof Zur Scheune

Vegetarisches Menü

Auberginen-Carpaccio
mit Tahini & Friesisch Blue von Backensholz, Pitta

Endivienschaumsüppchen mit Kartoffelcroûtons
Ahorn-Sirup Creme Fraîche und Schnittlauch

Petersilienwurzel-Törtchen auf Trüffelschaum
mit Blattspinat mit geröstetem Roggenbrot

Gebackener Spekulatius-Krapfen
mit Pralineneis und Mandarinen-Kompott

Menüpreis 49,00



Alles Gute, Glück und Gesundheit
für das neue Jahr 2022

wünscht Euch

Familie Radermacher und das Scheunen-Team